Gammeldags stikkelsbærkake



Ingredienser

Paibunn:
1,5 dl fin sammalt hvete
2 dl hvetemel
2 ts bakepulver
1 dl sukker
100 g smør
1 egg

Fyll 1:
5 dl stikkelsbær
1 ts kanel
0,5 dl sukker

Fyll 2:
75 g smør
1 dl sukker
2 egg
2 dl hvetemel
0,5 ts bakepulver
3/4 dl kaffefløte

Pynt:
1 ts kanel
25 g mandler

Fremgangsmåte

Ha ingrediensene til paibunnen i en food processor med hakkekniv. Kjør på full hastighet til deigen samler seg. Klem sammen deigen med hendene. (Har du ikke food processor kan du først smuldre smøret i det tørre. Tilsett deretter egget og klem sammen deigen.)

Trykk deigen ut i bunn og kanter på en smurt paiform (24 cm i diameter). La deigen stå og hvile i kjøleskapet i 30 min.

Rens stikkelsbærene og legg dem i formen. Dryss over kanel og sukker.

Til det andre fyllet piskes mykt smør og sukker luftig. Tilsett eggene en om gangen under fortsatt pisking. Vend i hvetemelet iblandet bakepulver og til slutt fløten.

Fordel deigen jevnt over stikkelsbærene i formen. Dryss over kanel og hakkede mandler på toppen.

Stek kaken på rist nederst i ovnen ved 175°C i ca 40 min.

Tips

I kaken på bildet har jeg brukt røde stikkelsbær, men du kan selvsagt også benytte grønne stikkelsbær.

Kaken smaker utrolig godt sammen med vaniljesaus!

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://dev.detsoteliv.no/gammeldags-stikkelsbaerkake